



Hähnchen

Ligure

Kategorie: RatzFatz
Für 2 Personen

- 2 Hähnchenfilets
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
-
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 getrocknete Tomatenhälften
- 1 EL Olivenöl
- 1/2 Dose Tomaten
- 1 Tasse Wasser
- 1 TL Pesto alla Genovese
- Salz, Pfeffer
- 1 Tasse vorgekochte Weizenkörner
- 3 EL Crème fraîche
- 150 g geriebenen Mozzarella
-

Filets waschen, salzen und pfeffern und in Öl braten.

Inzwischen Lauchzwiebeln putzen und auf Ringe schneiden. Die getrockneten Tomaten fein würfeln. Beides in Öl anbraten, dann die Dosentomaten, das Wasser und das Pesto unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und kurz aufkochen lassen. Dann den Weizen dazu und zugedeckt 10 Min. weiterköcheln. Zum Schluss Crème fraîche unterrühren. Mit dem Hühnchen und dem Käse anrichten.